

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejalan dengan kemajuan teknologi dewasa ini, maka kebutuhan akan suatu aplikasi yang dapat menjawab semua tantangan menjadi suatu yang vital dan tidak kalah dengan kemajuan teknologi. Perpaduan akan keduanya membuat yang dulunya mustahil kini menjadi sesuatu yang nyata, orang bisa berkomunikasi tanpa mengenal ruang dan waktu, kapan dan dimana saja.

Setiap ada pemasukan diharapkan adanya keluarannya, sesuatu yang dimasukan merupakan input, dan output merupakan hasil dari masukan tersebut. Hasil disini diharapkan mempunyai nilai yang bermamfaat bagi yang menerimanya, untuk berbagai pihak.

Kemudian hasil yang diharapkan tadi menimbulkan cara untuk mencari solusi yang tepat supaya hasil-hasilnya bermamfaat bagi semua yang membutuhkan serta efektif dan efisien.

Hal tersebut tidak terjadi begitu saja akan tetapi melalui suatu proses yang sangat panjang menuju tingkat yang lebih baik, orang yang ingin maju tentu akan mengikuti atau paling tidak mengetahui apa yang ada disekitarnya, dan apa menjadi kecenderungan dunia. Dengan begitu mereka bisa menyerap hal-hal yang berguna dan yakin akan apa yang mereka lakukan.

Melihat kebutuhan akan informasi yang semakin beragam tidak salah kalau diupayakan bagaimana informasi yang disampaikan dan dapat bermamfaat bagi si pemakai. Upayakan yang dimaksud disini menyangkut kinerja dalam pengadaan informasi meliputi pengumpulan data hingga data tersebut dimanfaatkan yang dibutuhkan dengan cepat dan tepat.

Dalam hal ini Pengelolaan Sate Ayam Tukri Sobikun Ponorogo mempunyai kebutuhan informasi tentang pengolahan ayam, baik dalam pemenuhan bahan baku, proses produksi, penjualan produk jadi, dan pengiriman produk yang telah dijual kepada konsumen, untuk itu diperlukan suatu sistem atau program data base pengolahan atau produksi terutama dalam pengolahan biaya-biaya yang digunakan untuk proses produksi ayam sehingga menjadi produk jadi atau setengah jadi yang terpadu. Sehingga menghasilkan informasi yang dibutuhkan dengan cepat dan tepat.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat ditarik dari penjelasan latar belakang tersebut yaitu Perancangan Sistem Pengelolaan Sate Ayam Tukri Sobikun Ponorogo Dengan Menggunakan Delphi.

C. Batasan Masalah

Mengingat luas permasalahan dalam bidang produksi maka mendorong penulis untuk membatasi permasalahan yang dibahas mengenai sistem informasi pengelolaan, terutama didalam sistem pengelolaan yang begitu banyak mengorbankan biaya-biaya.

Informasi-informasi yang dihasilkan diantaranya :

1. Laporan Jenis Bahan
2. Laporan Bahan Masuk Per Bulan
3. Laporan Bahan Masuk Per Periode
4. Laporan Produksi Per Bulan
5. Laporan Produksi Per Periode
6. Laporan Hasil Produk
7. Laporan Hasil Produk Per Produksi
8. Laporan Biaya Produksi Perjenis
9. Laporan Penjualan Per Bulan
10. Laporan Penjualan Per Periode
11. Laporan Pengiriman Per Bulan
12. Laporan Pengiriman Per Periode
13. Laporan Harga Pokok Penjualan

D. Tujuan

Merancang Sistem informasi pengelolaan sate ayam Tukri Sobikun Ponorogo.

E. Manfaat

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis sehingga dapat berguna kedalam dunia kerja yang akan datang.

1. Metode Pengumpulan Data

Untuk memperoleh informasi yang akurat, maka penulis menggunakan beberapa metode pengumpulan data yang dapat menyajikan informasi yang di butuhkan.

Adapun metode yang di gunakan oleh penulis antara lain :

a. Metode Pengamatan (*observasi*)

Melalui metode ini, penulis melakukan pengamatan secara langsung kegiatan yang ada pada pengolahan ayam khususnya dalam pengolahan sate ayam.

b. Metode wawancara (*interview*)

Melalui metode ini, penulis dapat mengumpulkan data dengan berdialog dan tanya jawab secara langsung dengan para pemilik dan karyawan yang bersangkutan.

c. Metode kepustakaan

Yaitu dengan memanfaatkan referensi dan literatur yang berhubungan dengan karya tulis ini.

F. Sitematika Penulisan

Untuk mempermudah memahami laporan tugas akhir ini, maka penulis akan mencoba menguraikan gambaran secara umum dan singkat dalam sistematika:

BAB I Pendahuluan

Dalam bab ini, penulis menguraikan mengenai latar belakang penulisan judul, pokok masalah, batasan masalah, tujuan dan mamfaat penelitian, metode pengumpulan data dan sistematika penulisan.

BAB II Tinjauan Pustaka

Dalam bab ini, penulis akan menguraikan mengenai tinjauan umum dan pengolahan data transaksi, bahan baku, bahan masuk, jenis biaya produksi, biaya produksi, produksi, produk, penjualan dan pengiriman produk yang sudah di jual pada Sate Ayam Tukri Sobikun.

BAB III Sistem Perancangan

Dalam bab ini, penulis akan menguraikan mengenai perancangan tabel basis data, relasi antar tabel, diagram alir sistem, perancangan masukan (*input*) dan perancangan keluaran (*output*).

BAB IV Implementasi Sistem

Dalam bab ini, penulis akan menguraikan mengenai spesikasi dan implementasi program.

BAB V Penutup

Dalam bab ini, penulis akan menguraikan mengenai kesimpulan dan saran dari pembahasan yang telah di sajikan.